

Crystal Balance sol. 5%

CARBOSSIMETILCELLULOSA (CMC) IN SOLUZIONE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Carbossimetilcellulosa (CMC) nuova pratica enologica

Date le recenti variazioni nel Codex Oenologique International de l'Organisation International de la Vigne et du Vin (OIV), è stato ammesso l'uso della carbossimetilcellulosa per la stabilizzazione tartarica dei vini e degli spumanti. Perdomini-IOC offre, Crystal Balance sol. 5%, una carbossimetilcellulosa (CMC) sodica, altamente purificata specificatamente selezionata per il trattamento del vino.

Inibizione della formazione e della crescita dei cristalli e stabilità nel tempo

Crystal Balance sol. 5% è un colloide protettore che inibisce la formazione, o nucleazione, e la successiva crescita dei cristalli di tartrato nel vino. È un polisaccaride con un delicato equilibrio tra grado di polimerizzazione (PG), grado di sostituzione (SG) e uniformità, in modo da fornire una efficace stabilizzazione con bassa viscosità e ridotta formazione di geli. Le sue caratteristiche reologiche consentono una elevata solubilità parallelamente ad un ridotto tempo di preparazione diventando adatta per le applicazioni in enologia. Inoltre, l'efficacia di Crystal Balance sol. 5% si mantiene anche quando il prodotto è esposto a condizioni di temperatura variabili, fornendo una stabilità prolungata nel tempo.

Come e quando utilizzare Crystal Balance sol. 5%

Per facilitare le operazioni in cantina, Perdomini-IOC ha sviluppato una soluzione di carbossimetilcellulosa liquida, consentendo di ovviare alla fase di dissoluzione del prodotto.

Le migliori prestazioni si ottengono usando Crystal Balance sol. 5% prima dell'imbottigliamento su vini già stabili come contenuto proteico. Crystal Balance sol. 5% non è raccomandato se il vino è trattato o dovrà essere trattato con lisozima.

Crystal Balance e microfiltrazione

La divisione tecnica Perdomini-IOC ha studiato l'impatto del vino sulle membrane di microfiltrazione pre-imbottigliamento, dopo aggiunta di Crystal Balance sol. 5%.

I dati confermano che Crystal Balance sol. 5% non modifica in modo significativo la filtrabilità del vino.

Composizione

E446 Carbossimetilcellulosa (5%).

Conservante: E220 Anidride solforosa (1,0%)

Caratteristiche

Aspetto: liquido

Colore: giallo chiaro

Dosaggio

100-200 ml/hl con un dosaggio massimo ammesso di 200 ml/hl (Risoluzione OIV, OENO 2/2008, EC606/2009).

Modalità d'impiego

Aggiungere direttamente al vino, favorendo una completa omogeneizzazione del prodotto

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto.

Confezioni

Cod. 110320 - canestri da 20 kg

Cod. 110322 - fusti da 1000 kg

